

公開実用平成 4-19439

⑩ 日本国特許庁(JP)

⑪ 実用新案出願公開

⑫ 公開実用新案公報(U) 平4-19439

⑬ Int. Cl.³

B 65 D 33/00
30/08

識別記号

C

庁内整理番号

6916-3E
8208-3E

⑭ 公開 平成4年(1992)2月18日

審査請求 未請求 請求項の数 5 (全 頁)

⑮ 考案の名称 包装袋

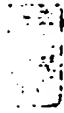
⑯ 実 願 平2-60221

⑰ 出 願 平2(1990)6月8日

⑱ 考 案 者 矢 辺 啓 司 千葉県船橋市高瀬町24番3 株式会社富士食品内

⑲ 出 願 人 株式会社富士食品 千葉県船橋市高瀬町24番3

⑳ 代 理 人 弁理士 保田 真紀子



明 細 書

1. 考案の名称

包 装 袋

2. 実用新案登録請求の範囲

- (1) 開口部をそれぞれ有する外袋体と内袋体とからなり、該外袋体の任意個所に破断用の破断片を帯状に２段に設け、外袋体とその帯状面を接合させ、帯状と方向性を同一にし、外袋体と内袋体の帯状面の２層を同時に破断させることを特徴とする包装袋。
- (2) 前記内袋体に複数の破断部を所要間隔毎に設け、これら複数の破断部は前記外袋体の破断片たる請求項(1)記載の包装袋。
- (3) 前記破断片につまみ部を形成してなる請求項(1)記載の包装袋。
- (4) 前記外袋体は軟質性かつシート状の１軸延伸性フィルム材とした請求項(1)(2)又は(3)記載の包装袋。
- (5) 前記内袋体は片面に無数の嵌孔を有する平滑有孔体で、通気性を損なわない程度に構成した

請求項(1)(2)(3)又は(4)記載の包装袋。

3. 考案の詳細な説明

【産業上の利用分野】

本考案は、ハンバーガー、ホットドッグ等の包装袋に関する。

【従来の技術】

従来、一般的に使用されているハンバーガー、ホットドッグ等の食べ物用の包装袋は、紙袋やビニール袋が使用されている。これらの包装袋は、単に食べ物を入れて包装するだけの機能しかないものが一般的で、食する時には、一旦包装袋から食べ物を直接手で持って取り出してから食べていた。

しかしながら、上述の包装袋では、①ハンバーガーやホットドッグ等の高温の食べ物では、紙袋の場合水蒸気により濡れて、破けたり、ビニール袋の場合通気性がなく水蒸気が充満して食べ物が濡れたり、変色、腐敗等の発生原因となる。②また、食べ物を直接手で持って食べるため、手が汚れていて手洗ができない場合食べることができず、

食べ物により手がべとついたりする。

このような点を解消したものとして例えば、
実開昭64-14647号公報、実開昭64-
14648号公報、実開昭64-14649号公
報、実開平1-122443号公報等がある。

【考案が解決しようとする課題】

しかしながら、上記従来技術では、前述の①の
点を解消しても②の点を解消するに至らなかった
り、②の点を解消しても①の点を解消することが
できないと云う問題点があり、また、食べ物の入
った状態の包装袋から食べ物を出すのに、手で直
接食べ物をつかみ取り出さなければならないと云
う不都合もあった。

そこで、本考案は上記課題を解決し、

①食べ物を食べるのに包装袋から食べ物を直接
つかみ取り出す必要がないこと、

②水分が包装袋内に充満して食べ物を濡らした
り、変質させたり、腐敗させたりしないこと、

③水分により包装袋が破れたりしないこと、

④食べ物を直接手で持たなくても食べ物をすべ



て食べることができること、

⑤中身が外部から確認できること、
等を充足する包装袋を提供することを目的とする
ものである。

【課題を解決するための手段】

本考案は上記課題を解決することを目的とし、

①開口部をそれぞれ有する外袋体と内袋体とからなり、該外袋体の任意個所に破断用の破断片を帯状に2段に設け、外袋体とその帯状面を接合させ、帯状と方向性を同一にし、外袋体と内袋体の帯状面の2層を同時に破断させたことを特徴とするものである。

②前記内袋体に複数の破断部を所要間隔毎に設けたことを特徴とするものである。

③前記破断片につまみ部を形成したことを特徴とするものである。

④前記外袋体は軟質性かつシート状の1軸延伸性フィルム材としたことを特徴とするものである。

⑤前記内袋体は片面に無数の嵌孔を有する平滑有孔体で、通気性を損なわない程度に構成したこ



とを特徴とするものである。

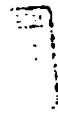
【実施例】

以下、本考案の実施例を添付図面に基づいて詳述する。

第1図は本考案の包装袋の斜視図、第2図は第1図のⅡ－Ⅱ線に沿う断面図、第3図は内袋体の一部拡大断面図、第4図は包装袋の使用状態を示す斜視図、第5～6図は他の実施例の包装袋をそれぞれ示す斜視図である。

図面において、1は本考案の包装袋であり、該包装袋1は、内袋体2と外袋体3とからなり、これら内袋体2と外袋体3とは、第1図に示すように、矩形状をなした2枚の透明性を有するフィルム状素材の側面を折り込み、側部と底部とを圧着成形してシール部4により袋状に作られてなる。

そして、この包装袋1には、開口部5があり、ハンバーガー等の食べ物6を入れることができるようになっている。また、包装袋1の側部は、前述のように折り畳まれているから、食べ物6を収納しやすくなっている。この包装袋1の内、外袋



体 2、3 の側部側のシール部 4 には内、外袋体 2、3 を破断するための破断片 7 が設けられている。なお、7 a は破断を容易にするためのつまみ部である。この破断片 7 により、内、外袋体 2、3 は第 1 図中横方向に破断することができる。即ち、この内袋体 2 には前記外袋体 3 の破断位置に沿って横方向にミシン目（破断部）8 が設けられており、かつ前記破断片 7 と外袋体 3 は接合されていて前記内袋体 2 の開口部 5 側をこのミシン目 8 に沿って破断することにより、該部の外袋体 3 を同時に破断することができる。そのあと、包装袋 1 内の食べ物 6 を食べることができる。

次に上記構成になる包装袋 1 の使用方法を第 3 図に基づいて述べる。

まず、第 1 図に示した所望の包装袋 1 を用意し、食べ物 6、例えばハンバーガーを開口部 5 から入れ、開口部 5 をシールして食べ物 6 を包装袋 1 内に密封状態になるように袋詰めする（第 4 図（1）参照）。この場合、必要に応じて密封シールせずに 1 箇所をセロテープでシール又はホチキス止め

にてシールすることも可能となる。このように包装されたならば、店頭にて直売もしくは販売場所まで箱詰めにして搬送される。その際、包装袋１は、透明性のある素材にて作られているからこの袋詰めされている中身が取扱者又は売る人、買う人が一目で見分けることができるので、大変に便利である。

次に、食用時であるが第４図(２)に図示してあるように、破断片７を引裂くと内袋体２のミシン目８部分から内、外袋体２、３の上方部分が同時に破断されて、袋詰めされているハンバーガーの上方部分が露出される。そして、残った包装袋１の下方部分を片手に持ってハンバーガーを食べる。その際、包装袋１の下方部分からハンバーガーを徐々に押し出すことによって、ハンバーガーも徐々に持ち上げられるので、手を汚さずに食べたい量だけのハンバーガーを食べることができる。

本実施例で示した包装袋１の内袋体２は、軟質性且つシート状の紙材にオレフィン系の合成樹脂材をコーティングし、該コーティングが少なくと

も通気性を損なわない程度に形成することを条件としたものが使用される。

内袋体 2 に、上述の材料を使用することにより内袋体 2 内に発生した水蒸気が通過されて、ハンバーガー等の食品の味、香り、色つや等を変質させることなく保存させることができる。また、通気性を有することによって、加熱した際の温度を低下させることもできる。更に、縁面等に接着材を使用されていないので、加熱時に発生する接着剤の悪臭や異臭が食品に付着されることがなくなるなどの効果もある。

また、内袋体 2 は、フィルム状部材の片面に無数の嵌孔を有する平滑有孔体を形成し、該平滑有孔体の平滑面が内袋体 2 の内部となるように形成したものを使用しても良い。この平滑有孔体は、合成樹脂性のフィルム、シート等のプラスチック被施孔体に、その被施孔体の熔融温度以上に加熱した多数の熱針を差し込むことによって無数の嵌孔を透設した有孔体を形成し、ついで該熱針の接触によって加熱された有孔体がその温度をほぼ保

ち得る嵌孔透設直後に、耐熱且つ離型性を有する押圧成形ローラ間に有孔体を通すことにより熱針差し込み側の表面に生じた嵌孔周縁の突起部をならして平滑な表面の有孔体に形成する。この成形方法により得た製品のうち、本考案で使用した平滑有孔体は、フィルムの厚みが30ミクロン、孔径0.15mm、孔間0.7mmのものが最適な効果が得られた。内袋体2にこの平滑有孔体を使用することにより、上述の通気性のある紙材と同様な作用、効果が得られる。

また、外袋体3は、軟質性かつシート状の1軸延伸性フィルム材を使用することにより、破断片7と方向性を同一とし、包装袋1の切裂きを容易とすることができるものである。

第5図は本考案の他の実施例にかかる包装袋20を示すもので、この包装袋20と、第1図乃至第4図に示す実施例との相違点は、破断片7に内袋体2のミシン目(破断部)8が2本つけられ帯状部21を形成し、この帯状部21が前記外袋体3に固着している点にある。この固着は、外袋

体 3 全体であっても良く、一部であっても良いものである。

第 6 図は本考案の他の実施例にかかる包装袋 30 を示すもので、この包装袋 30 と第 1 図乃至第 4 図に示す実施例との相違点は、内袋体 2 に複数のミシン目 8 を順次所定間隔をもって設けている点にある。従って、包装袋 30 に包装された食べ物がホットドッグ 60 のように長いものである場合、最も開口部に近いミシン目 8 の部分から内、外袋体 2、3 を破断し、ホットドッグ 60 を食べ始め、順次、以下のミシン目 8 を破断して行くと、手に直接ホットドッグ 60 を触れずに食べることができるものである。その他の構成、作用については、第 1 図乃至第 4 図の実施例と同様なので、図面に符号を付してその説明を省略する。

【考案の効果】

以上詳述したように、本考案の包装袋は、

① 任意個所にある破断片にて内、外袋体を同時に破断して包装袋内の食べ物を容易に取り出し得る状態にできる。従って、手で直接食べ物を持

たなくても食べることができる。

② 破断片にて内袋体を破断すれば、破断片に外袋体の破断部が固着してあるからワンタッチ（一回の破断操作）で包装袋を開封できる。

③ 破断片につまみ部を形成することにより、開封をより一層容易にできる。

④ 外袋体に軟質性かつシート状の1軸延伸性フィルム材を用いることにより袋体の破断を容易にできる。

⑤ 破断片にて外袋体を破断したあと、食べ物を食べ始め、内袋体の複数の破断部を順次、破断していけば、ホットドッグのような長い食べ物であっても、手を全くホットドッグに触れないで食べることができる。

⑥ 調理直後の温度の高い食べ物を包装袋に入れても、水蒸気は内袋体を通して外袋体に水滴として付着し、内袋体内に水蒸気がこもったり、水滴が食べ物に付着しない。従って、食べ物が変質したり、腐ったりすることがなく、また、水滴が食べ物について味を低下させることがない。

⑦ 内袋体及び外袋体が、少なくとも半透明性であると、中身を確認できる。従って、包装袋内に入っている中身を間違えることがない。

4. 図面の簡単な説明

図面は、本考案の実施例を示すもので、第1図は本考案の包装袋の斜視図、第2図は第1図のⅡ—Ⅱ線に沿う断面図、第3図は内袋体の一部拡大断面図、第4図は包装袋の使用状態を示す斜視図、第5図、第6図は他の実施例の包装袋をそれぞれ示す斜視図である。

- | | |
|-----------------|---------|
| 1. 20, 30 … 包装袋 | 2 … 内袋体 |
| 3 … 外袋体 | 5 … 開口部 |
| 6 … 食べ物 | 7 … 破断片 |
| 7a … つまみ部 | |
| 8 … ミシン目（破断部） | |
| 60 … ホットドッグ | |

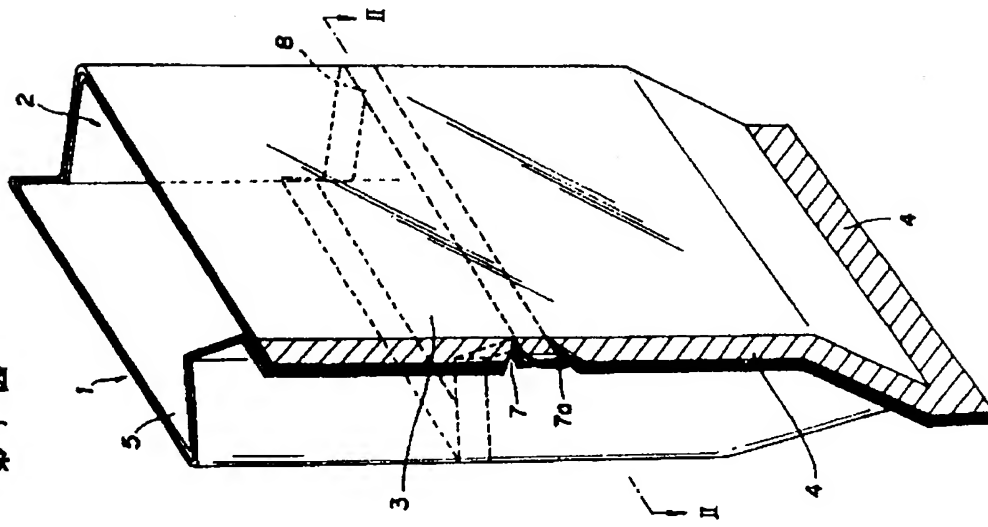
実用新案登録出願人

株式会社 富士食品

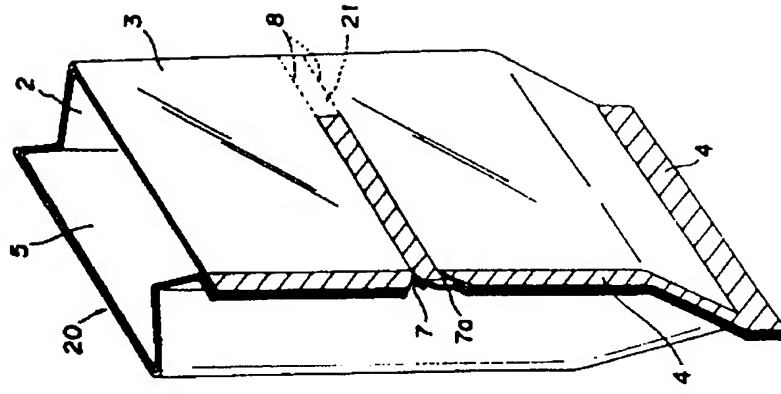
代理人 保田 真紀子

— 12 —

第1図



第5図

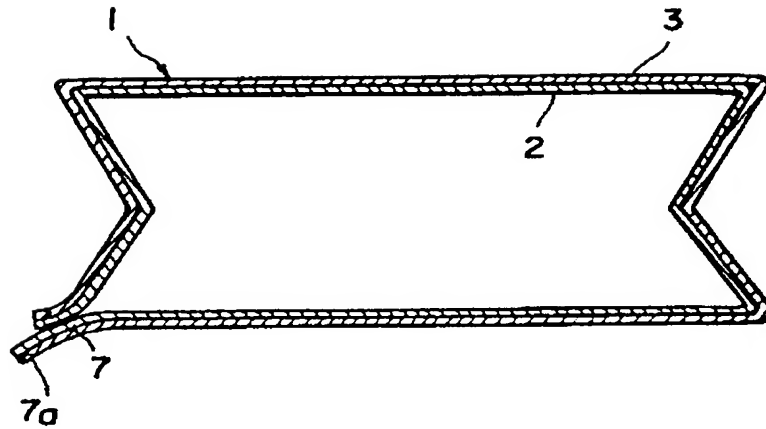


436
実開 4-19439

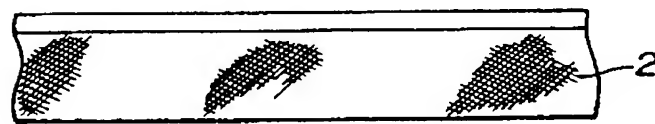
実用新案登録出願人 株式会社富士食品
代理人 井理士 保田真紀子

実用新案登録出願人 株式会社富士食品
代理人 井理士 保田真紀子

第 2 図



第 3 図



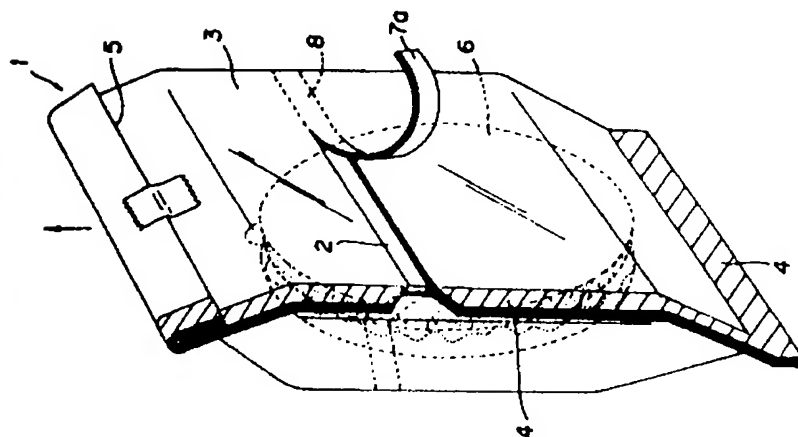
437

実開 4 - 19439

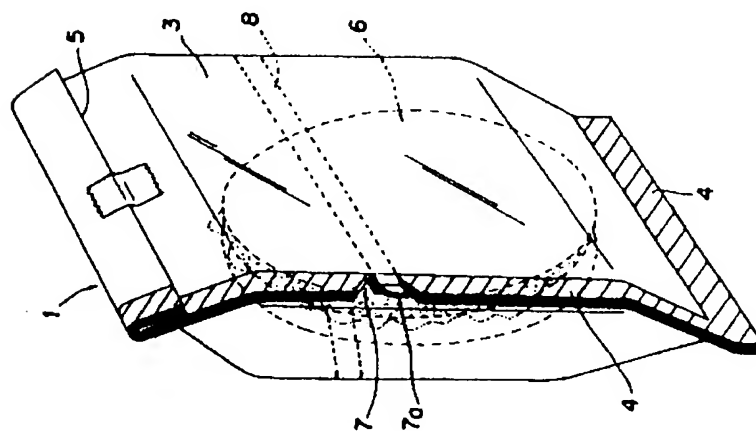
実用新案登録出願人 株式会社富士食品
代理人 弁理士 保田眞紀子



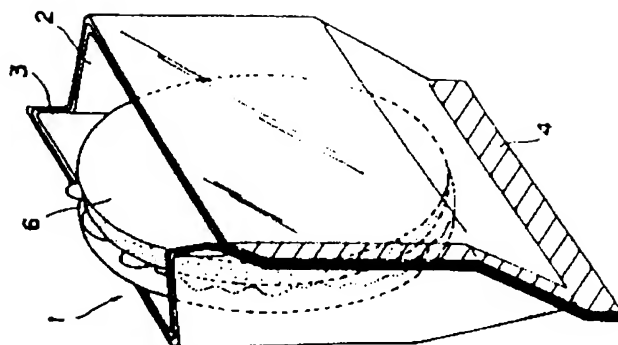
第 4 図 (2)



第 4 図 (1)



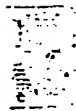
第 4 図 (3)



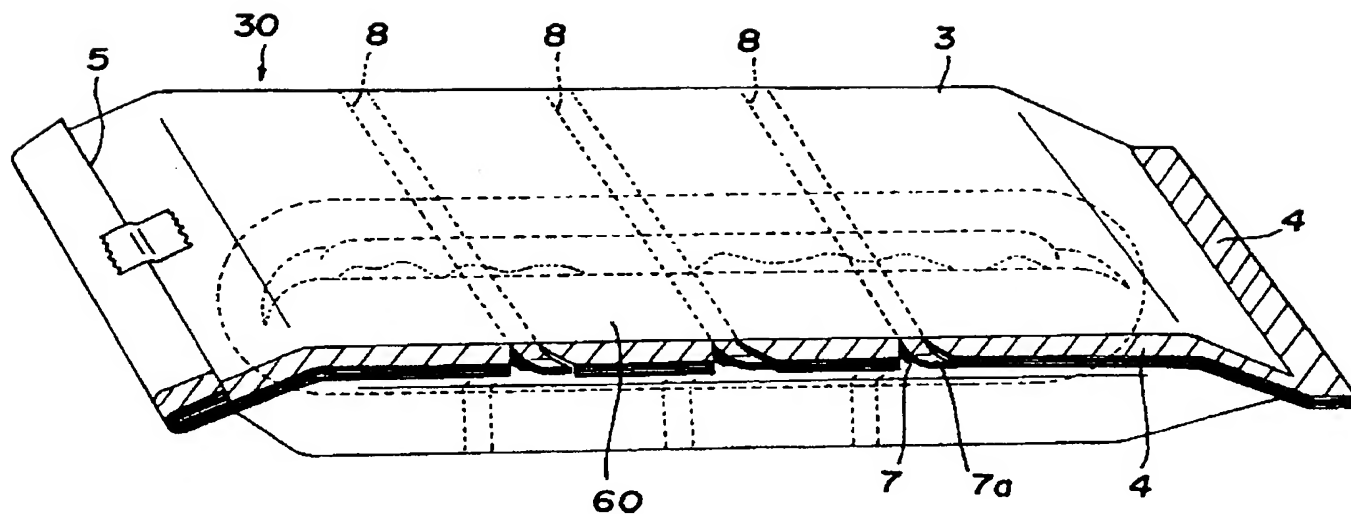
438

実用 4-19439

実用新案登録出願人 株式会社富士通
代理人 井理士 保三 貞紀 子



第 6 図



実開 4 - 4

实用新案登録出願人 株式会社富士食品
代理人 井理士 保田真紀子